

Salteado de ternera

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Bifes de nalga: 500 g

Pasta de jengibre: 2 cditas.

Aceite:

Brócoli congelado: 200 g

Maní Tostado:

Salsa de soja: A gusto

Ajo picado: 2 cditas.

Chauchas congeladas: 200 g

Choclos en conserva:

Semillas de sésamo:

Preparación de la Receta

- Cortar la carne en tiras, agregar salsa de soja, pasta de *jengibre* y *ajo* pocado
- *Saltear* en una sartén
- Agregar chauchas y *brocoli* congelados y mini choclos en conserva
- Terminar el plato con *mani* tostado y semillas de *sesamo*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-ternera>